

Προϊόντα με Βάση το Μέλι και Νέες Νομοθετικές Εξελίξεις στην ΕΕ

Γεώργιος Σειραγάκης Χημικός Τροφίμων, M.Sc Διευθυντής Food Allergens Lab
(Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη, Κύπρος)

Το τελευταίο διάστημα έχουν πραγματοποιηθεί σειρά από ανακλήσεις σε μέλια και προϊόντα με μέλι (μελομακάρονα, παστέλια, ταχίни με μέλι).

Τον Νοέμβριο μέλι με επισήμανση 100% μέλι ανθέων, κρίθηκε να είναι ΜΗ ΚΑΝΟΝΙΚΟ – ΝΟΘΕΥΜΕΝΟ με εξωγενή σάκχαρα από προσθήκη αμυλοσιροππίου. Τον Οκτώβριο πέντε μέλια από τις μεγαλύτερες Αλυσίδες Super Market, μετά από την εξέταση δειγμάτων που δειγμάτησε ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) διαπιστώθηκε η παρουσία της χημικής ουσίας 4-μεθυλ-ιμιδαζόλιο (4-MEI), η οποία αποτελεί δείκτη της παρουσίας των πρόσθετων χρωστικών «καραμελόχρωμα E150c και E150d», οι οποίες δεν επιτρέπονται στο μέλι και χαρακτηρίστηκαν ΜΗ ΚΑΝΟΝΙΚΑ-ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ. Τον Σεπτέμβριο του 2020 κοινοποιήθηκαν, μέσω του RASFF, πολύ υψηλά επίπεδα αιθυλενοξειδίου όσον αφορά ορισμένες παρτίδες σπερμάτων Sesamum καταγωγής ή προέλευσης από την Ινδία που εισήλθαν στην Ένωση. Τα επίπεδα αυτά υπερβαίνουν κατά περισσότερο από 1000 φορές το ανώτατο όριο καταλοίπων των 0,05 mg/kg που ισχύει για το αιθυλενοξείδιο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

Το τελευταίο δίμηνο μέσω του συστήματος RASFF της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Rapid Alert System for Food and Feed) επτά ταχίνια από Ισπανία, Ολλανδία, Ινδία ανακλήθηκαν για παρουσία αιθυλενοξειδίου (Ethylene Oxide). Οι ανακλήσεις αυτές ήταν μέρος από 285 ανακλήσεις που έγιναν στην Ευρωπαϊκή Ένωση το τελευταίο δίμηνο για σουσάμια και προϊόντα τους προέλευσης Ινδίας που υποχρέωσαν την Ευρωπαϊκή Ένωση να εκδώσει νέο Εκτελεστικό Κανονισμό (2020/1540).

Με βάση τον κανονισμό αυτό κατάλοιπα αιθυλενοξειδίου (άθροισμα αιθυλενοξειδίου και 2-χλωρο-αιθανόλης εκφραζόμενο ως αιθυλενοξείδιο αναλύονται με τις μεθόδους για τα υπολείμματα. Το EURL κατάρτησε λίστα με 14 εργαστήρια από πέντε Ευρωπαϊκές Χώρες που είναι ικανά να κάνουν την ανάλυση αυτή. Το Food Allergens Lab είναι μεταξύ αυτών. Τα εργαστήρια του σε Αθήνα και Λάρνακα έχουν ευρύ πεδίο διαπίστευσης σε αναλύσεις μελιού (HMF, Διαστάση, Οξύτητα, Αγωγιμότητα, PH, Υγρασία) ενώ είναι διαπιστευμένα επίσης για , ιχνοστοιχεία, υπολείμματα φυτοφαρμάκων και αναμένεται μέσα στο επόμενο τρίμηνο η διεύρυνσή του πεδίου διαπίστευσής του και στο προφίλ αμινοξέων (προλίνη) και στο Ethylene Oxide.